

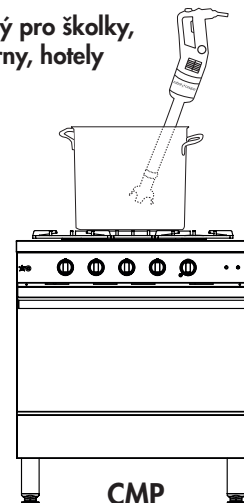
CMP 400 V.V.



D

Objem nádoby:

Až 73 litrů

vhodný pro školky,
cukrárny, hotely

A

OBCHODNÍ POPIS

Pro přípravu všech Vašich polévek, krémů, zeleninových pyré, ovocných pěn. Kompaktní, Pohodlný do ruky, Výkonný „Speciál pro restaurace“.

B

TECHNICKÝ POPIS

Ponorný mixér CMP 400 V.V. – Jednofázový 230V/50/1. Příkon 420 W – Rychlost 2300 až 9600 otáček/min. Nerez nůž, zvon a trubice o délce 400 mm.

C

TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	429 W
Elektrické údaje	Jednofázový 230V/50/1 2,1 A – Zástrčka součástí
Variabilní rychlost	2300 do 9600 ot/min
Stupeň recyklace	95%
Váha netto	3,6 kg
Objednací kód	34260A

NORMY

EN 12100-1 a 2-2004, EN 60204-1-2006, EN 12853,
EN 60529-2000 : IP55 a IP34

E

VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

MOTOROVÝ BLOK

- Příkon 420 W.
- Nerezový motorový blok s ventilačními otvory v horní části pro dokonalé těsnění.
- Rychlost 2300 až 9600 otáček/min.
- Princip automatické regulace rychlosti.
- Variabilní rychlost pro přípravu pokrmů umožňující flexibilní použití.

NŮŽ A ZVON

- Nerez nůž, zvon a trubice, délka 400 mm.
- Podstavec s odnímatelným zvonek a nožem, patentovaný systém značky Robot-Coupe.

PŘÍSLUŠENSTVÍ V ZÁKLADNÍ VÝBAVĚ

- 1 Nástěnný držák pro uložení ponorného mixéru.
- 1 klíč pro montáž a demontáž nože.

CMP 400 V.V.

CMP 400 V.V.

G

REZERVACE

230V/50/1 – přívodní kabel a zástrčka jsou součástí

